

Cuestión de Gusto

SUPLEMENTO DE VINOS Y GASTRONOMÍA



Entre las comarcas de la Costera y la Vall d'Albaida se contemplan paisajes de notable belleza como este de Fontanars. MIQUEL FRANCÉS

El paraíso de los viñedos

▶ El eje L'Alforí-Les Alcusses se revela como un atractivo reclamo para el enoturismo

COMO CONTACTAR

CRDO VALENCIA

▶ C/ Quart, 22. 46001 - Valencia.
www.vinovalencia.org
☎ 963 910 096

VICENTE MORCILLO VALENCIA

■ Conocida popularmente como *La Toscana Valenciana* por las similitudes paisajísticas con esta bella región italiana, la zona comprendida entre los municipios de Fontanars dels Alforins, Moixent y La Font de la Figuera se ha convertido en los últimos años en un destino enoturístico de primer orden gracias, sobre todo, al patrimonio paisajístico de la zona —con amplias extensiones de viñedo que contrastan con el estereotipo del área mediterránea, asociado a la costa y la playa—, pero también al buen trabajo desarrollado por bodegas,

restaurantes y alojamientos rurales, que han redoblado sus esfuerzos para potenciar el enoturismo de una forma moderada, creando un entorno que permite al visitante disfrutar de una estancia tranquila, lejos del ajetreo de las grandes áreas turísticas a pesar de encontrarse a sólo una hora de camino de Valencia y de Alicante.

Con la llegada de la primavera se incrementa notablemente el número de reservas para realizar rutas turísticas por este entorno natural. La empresa Alforins.com ha sido pionera en lo referente a propuestas vinculadas al turismo y el vino programando excursiones de uno o dos días por algunas de las bodegas más significativas, que se completan con estancias en restaurantes típicos de la zona, casas rurales, hoteles con encanto y lugares de alto interés patrimonial como el poblado ibérico de La Bastida, un yacimiento que data del si-

glo IV aC y que está considerado como uno de los principales asentamientos ibéricos de la Comunitat Valenciana tanto por la importancia de los hallazgos como por el buen estado de conservación de todo el poblado.

Las bodegas de la zona han sabido integrar este reclamo enoturístico a sus propuestas comerciales, adecuando sus instalaciones (en su mayoría ubicadas en alquerías y antiguos caseríos) para poder mostrar a los visitantes toda la tradición vinícola. Pablo Calatayud (Celler del Roure), Daniel Belda (bodega Daniel Belda), la familia Velázquez (Los Frailes) o Carlos Laso (Pago Casa Gran) personifican esa apuesta por el enoturismo no sólo abriendo las puertas de sus instalaciones para acoger visitantes, sino también implicándose en proyectos vinculados a la promoción de la cultura del vino.

Gema Vallejo gana la segunda edición del concurso de relatos cortos «Beso de Rechenna»

V. M. F. VALENCIA

■ La obra «Catálisis», de la autora Gema Vallejo Blanchet, ha sido seleccionada como ganadora de la segunda edición del concurso de relatos cortos «Beso de Rechenna» tras el fallo del jurado compuesto por el periodista José Luis Zaragoza, el director comercial de Freixenet José María Ferrer, la escritora Almudena de Arteaga y el publicitario Jordi de Miquel. La decisión supone un premio en metálico para la autora de 3.000 euros y el compromiso de publicación del relato en Levante-EMV.

El jurado, reunido el pasado lunes en Valencia seleccionó los relatos «Como dos gotas de agua» de José Ángel Sillero y «La Sombra de un beso» de José Luis Baños, como ganadores de los dos accésit dotados con 1.000 euros cada uno. Junto a éstos, también se seleccionaron 7 obras finalistas del total de 979 que se presentaron, lo que convierte a este concurso como uno de los más populares del país.



J. M. Ferrer, J. L. Zaragoza, A. de Arteaga y J. de Miquel. MANUEL MOLINES

Para José María Ferrer, presidente del jurado, «la consolidación de este concurso es paralela al éxito de ventas del vino y el cava Beso de Rechenna, lo que demuestra que estas iniciativas culturales también pueden ser rentables comercialmente».

Beso de Rechenna es una marca de Unión Vinícola del Este, empresa productora de vinos y cavas afincada en Requena. El vino se elabora con la uva más típica de la zona, la Bobal, mientras que el cava se produce con Macabeo (80%) y Chardonnay (20%).

Los vinos de la DO Valencia triunfan en los premios Bacchus

▶ Por bodegas, Murviedro ha acaparado la mayoría de las distinciones valencianas al obtener un total de cinco medallas

VICENTE M. VALENCIA

■ La Denominación de Origen Valencia ha obtenido un notable éxito en la última edición de los premios Bacchus (considerado el mayor concurso internacional de vinos que se celebra en España) al conquistar cinco medallas (una de oro y cuatro de plata) en el certamen celebrado hace unos días en Madrid. El Murviedro crianza (oro) ha sido uno de los mejor valorados por el jurado, compuesto por casi un centenar de profesionales. Tras él se han situado, con sendas medallas de plata, el Ca'Belda, el 1920 Baronia de Turís, el Alba de Murviedro y el Murviedro Expresión.

Los vinos comercializados con los sellos de las DO's Alicante y Utiel-Requena también han sumado premios en los Bacchus 2010. Así, los alicantinos Cueva del Perdón (Murviedro) y Fruto Noble (Francisco Gómez) han logrado medallas de oro, mientras que el Bahía de Dénia (Xaló) ha obtenido una plata. Entre los vinos de Utiel-Requena destacan las medallas de plata conquistadas por el Cueva de la Culpa (Murviedro) y el Cerro Bercial Ladera los Cantos (Sierra Norte).

En Botella

PROMOCIÓN

Vera de Estenas presenta su nuevo proyecto enoturístico

▶ La bodega Vera de Estenas (DO Utiel-Requena) presenta el próximo lunes en sus instalaciones de Utiel su nuevo proyecto enoturístico. Bajo el lema «Atrévete a catar nuevas sensaciones», Felix Martínez Roda, director gerente y enólogo, mostrará las últimas mejoras realizadas en la bodega y su entorno (la finca Casa Don Ángel) y la puesta en marcha de una novedosa iniciativa que consiste en realizar un paseo por los viñedos de la finca a bordo de un Segway, un innovador vehículo eléctrico de dos ruedas

GASTRONOMÍA

Casi 50 locales participan en «De tapas por San Juan»

▶ Casi medio centenar de bares y restaurantes participan en la iniciativa «De Tapas por San Juan», un proyecto gastronómico promovido por el ayuntamiento de San Juan de Alicante que se desarrollará hasta el 23 de mayo. Cada uno de los establecimientos ofrecerá a sus comensales una tapa por el módico precio de 2 euros. Además, los clientes podrán elegir la mejor tapa completando el «Tapaporte», con el que se podrá optar, además, a diversos premios relacionados con el turismo y la gastronomía.